notice d'utilisation

Machine à pain «tout métal»

qd 786 a

Machine à pain «tout inox»

qd 791 a

riviera & bar

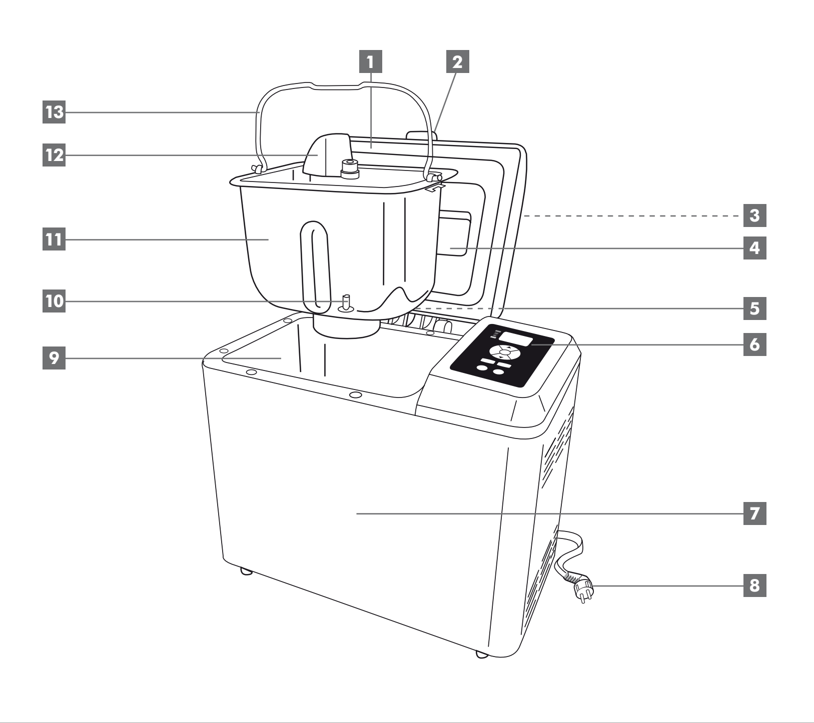


description du produit

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson.
Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

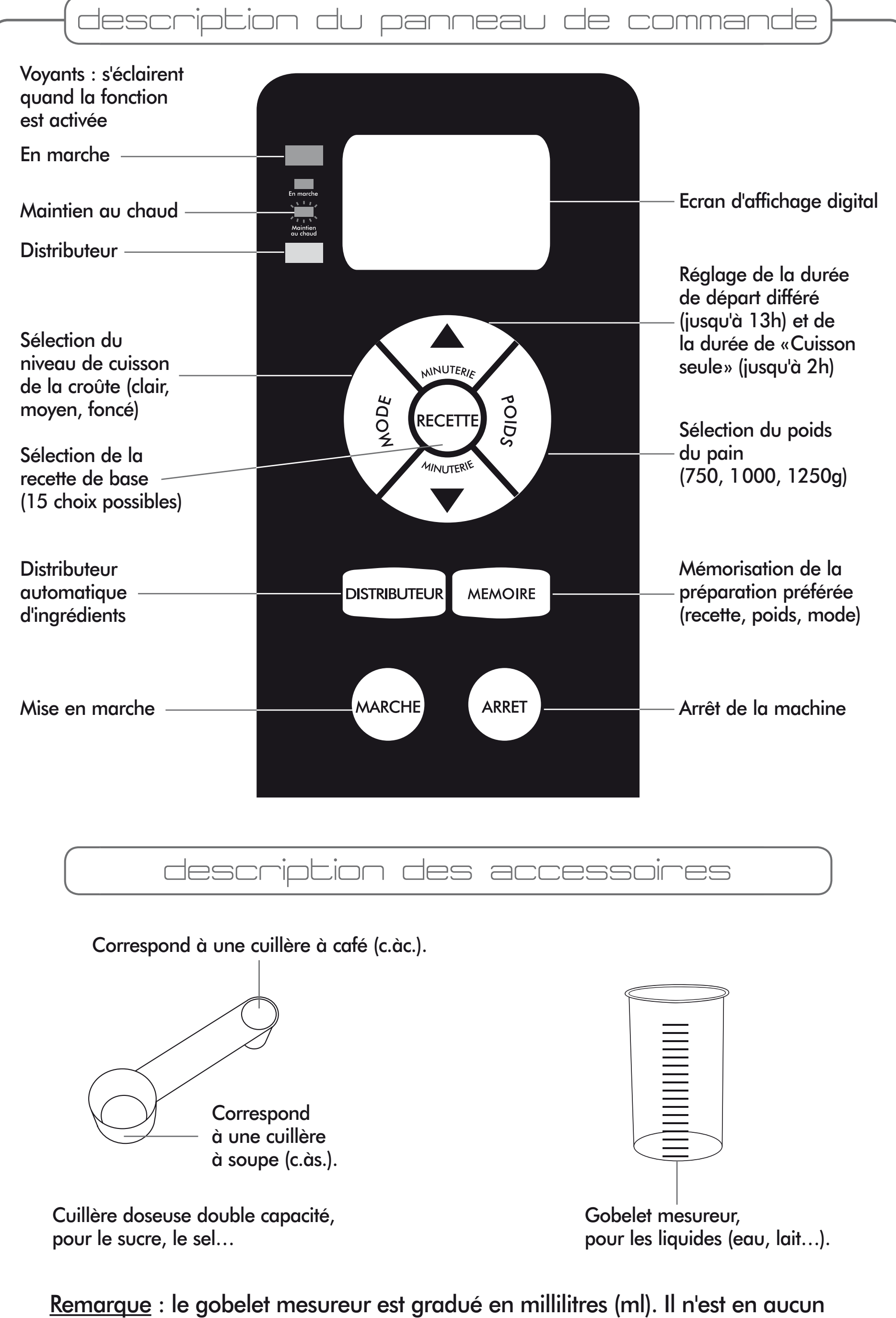
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

description du produit



1 Couvercle amovible
2 Poignée du couvercle
3 Distributeur automatique
4 Hublot de contrôle
5 Grille d'aération
6 Panneau de commande
7 Corps
8 Cordon d'alimentation
9 Cavité de la machine à pain
10 Axe d'entraînement du pétrin
11 Moule avec revêtement anti-adhésif
12 Pétrin auto-rabattable
13 Poignée du moule

description du panneau de commande



<u>Remarque</u> : le gobelet mesureur est gradué en millilitres (ml). Il n'est en aucun cas adapté au dosage d'ingrédients tels que la farine, le sucre ou tout autre aliment sec.

les "plus" riviera & bar

- Grande polyvalence : 89 combinaisons de cuisson.
- 15 recettes préprogrammées pour réaliser pains traditionnels, pains spéciaux, cakes, pâte à viennoiseries, pâte à pizza et même confiture.
- 3 tailles de pain et grande capacité (750, 1000 et 1250 g) pour une meilleure adaptation aux besoins de la famille.
- Pétrin exclusif avec pale auto-rabattable pour garantir un pain homogène et impeccable.
- Distributeur automatique d'ingrédients spéciaux.
- Affichage en français de toutes les informations sur l'écran LCD et le panneau de commande.
- Fonction «Mémoire» pour mémoriser votre préparation préférée.
- Programme spécifique «Pain sans gluten» pour les personnes allergiques.
- Réalisation de pain à partir de «préparations» du commerce prêtes à l'emploi.
- Un livret de 25 recettes spécialement adaptées offert.

environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

recommandations de sécurité particulières

- Retirer le film transparent de protection qui recouvre le panneau de commandes, ainsi que l'étiquette plastifiée (précautions de sécurité pendant la cuisson) située à l'intérieur du couvercle.
- La machine peut légèrement vibrer sur le plan de travail quand elle pétrit des pâtes lourdes ou quand le temps de pétrissage est long. Il est nécessaire de la poser sur une surface plane, horizontale, non glissante et stable, pas trop près du rebord ou d'un objet.
- La machine à pain devient très chaude pendant son fonctionnement. Utiliser impérativement des maniques ou des gants de protection pour retirer le moule de la cavité.
- De l'air très chaud peut s'échapper par la grille d'aération pendant la cuisson. Ne pas toucher le couvercle et ne jamais le couvrir.
- Vérifier que tous les éléments mobiles sont correctement en place avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique «Mise en service» de la présente notice.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans le moule. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour.
- Faire attention de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif du moule et du pétrin. Leur endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il est en fonction.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger la machine dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Le ranger hors de leur portée. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement au courant de la manière de l'utiliser.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation ne touche des surfaces chaudes.
- Placer la machine à distance suffisante des parois ou des objets pouvant prendre feu (rideaux, torchons…).
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un centre service agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un centre service agréé Riviera & Bar.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

ingrédients

Farine :

La farine constitue le principal ingrédient utilisé dans la fabrication du pain. Il est très important de choisir celle qui convient le mieux à chaque pain (farine de blé blanche, farine de blé complète, farine de seigle…).

Remarque : chaque marque de farine ayant ses propres caractéristiques, il se peut que pour une même recette les résultats diffèrent d'une marque à l'autre.
Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complète, seigle…), le pain a tendance à moins lever.
L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Utilisez dans ce cas moins de levure pour obtenir un résultat satisfaisant.

Beurre / Huile :

Les matières grasses permettent de donner une meilleure saveur au pain et de le rendre plus moelleux.

Coupez le beurre en petits morceaux afin qu'il se répartisse de façon homogène dans la préparation.

Suivant le régime alimentaire, il vous est aussi possible de le remplacer par des graisses telle que la margarine végétale. Cependant, nous vous recommandons dans ce cas d'employer plutôt de l'huile d'olive «Extra Vierge».

Oeufs :

Ils améliorent le goût du pain, sa texture et contribuent à sa levée.

Un pain contenant des oeufs présente généralement un volume plus important.

Eau :

L'eau est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène.

C'est le mélange de l'eau avec la farine qui est à l'origine de la formation de gluten. Le gluten, grâce à ses propriétés élastiques, emprisonne les gaz qui se dégagent de la levure lors de la fermentation et permet ainsi de faire lever la pâte.

Pour avoir une levée satisfaisante, utilisez de l'eau tiède. Avec de l'eau froide, la levure n'est pas suffisamment activée. Si l'eau est chaude, c'est le phénomène contraire qui se produit.

Pour une recette à base d'oeufs, mettez-les toujours avant l'eau.

Lait frais/Lait en poudre :

Le lait a plusieurs actions :
- il dore la croûte du pain,
- il donne une belle couleur crémeuse à la mie,
- il améliore sa saveur,
- il augmente la valeur nutritive.

Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez toute la quantité d'eau initialement prévue dans la recette. Par contre, si vous prenez du lait frais, vous pouvez le mélanger avec l'eau, à condition de diminuer la quantité d'eau d'autant que le volume de lait ajouté.

Pour les personnes ne supportant pas le lactose ou allergiques au lait de vache, il est possible de remplacer ce dernier par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

Attention : le lait frais est périssable. Pour une cuisson en départ différé (minuterie), utilisez impérativement du lait en poudre.

Sucre :

C'est une source nutritive pour la levure et par voie de conséquence un ingrédient important pour le processus de levée de la pâte.

Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte.

Enfin, il permet au pain de mieux se conserver car il absorbe une partie de l'humidité.

Préférez du sucre blanc ou roux, du miel ou de la mélasse.

N'utilisez jamais de sucre en morceaux au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif du moule (11) et du pétrin (12).

Si vous le souhaitez, vous pouvez supprimer le sucre de la recette. Dans ce cas le pain lève moins vite.

Sel :

Le sel donne du goût au pain et régule l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme, compacte et empêche le pain de lever trop vite.

Levure :

C'est un micro-organisme qui se développe naturellement dans divers aliments végétaux.

La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des micro-organismes, d'où génération du phénomène de fermentation.

La levure est idéale pour faire lever la pâte, la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Il existe plusieurs types de levures mais seule la levure de boulangerie entre dans la composition du pain.

La levure de boulangerie se trouve sous forme fraîche ou sèche (déshydratée).

Toutes les recettes fournies avec cette machine ont été établies avec de la levure déshydratée «instantanée», qui se présente sous forme de petits grains. Contrairement à la levure fraîche ou à la levure déshydratée «standard», celle-ci ne nécessite aucune hydratation pour être réactivée.

Remarque : en fonction de la marque de levure déshydratée que vous utiliserez, il se peut qu'il soit nécessaire de modifier légèrement le dosage de levure indiqué dans les recettes.
Si vous comptez plutôt utiliser de la levure de boulangerie fraîche, tenez compte de la relation d'équivalence suivante pour la doser : 25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche.
Pour obtenir le meilleur résultat, il se peut qu'il vous soit nécessaire d'adapter la quantité de levure.
De plus, nous vous conseillons de mélanger la levure fraîche avec au minimum 2 cuillères à soupe d'eau tiède avant d'ajouter l'ensemble dans la préparation.

Conseils :
- Dès qu'un sachet de levure fraîche est ouvert, consommez-le sous 48 heures, sauf indication contraire de la part du fabricant.
- Servez-vous toujours de la levure avant la date limite d'utilisation précisée sur l'emballage.

Important : n'utilisez jamais de levure fraîche lorsque vous préparez votre pain en départ différé.

Autres ingrédients :

Certaines recettes demandent des ingrédients complémentaires (épices, noix, graines, raisins secs, autres fruits…).

Prenez simplement garde à leur forme et dimension (ni trop gros ni trop pointus) afin d'éviter qu'ils endommagent le revêtement du moule.



Pour vous garantir le meilleur résultat, nous vous recommandons de respecter les précautions d'emploi suivantes.

1. La fraîcheur, rien que la fraîcheur :

La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain.

Veillez à ne jamais dépasser leur date limite de consommation.

De plus, les ingrédients périssables (lait, fruits…) risquant de se détériorer dans une enceinte confinée telle qu'une machine à pain, ils ne doivent être utilisés que pour des pains cuits immédiatement. Pour ces aliments-là, la programmation en départ différé est donc à éviter.

2. Le maître mot, la température ambiante :

Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante avant leur mise en place dans le moule. La machine doit elle aussi être à température de service. Si nécessaire, attendez quelques instants.

3. Le respect du dosage des ingrédients :

Il est recommandé de respecter les prescriptions en matière de dosage de chaque produit constitutif quelle que soit la recette choisie.

D'où la nécessité d'utiliser systématiquement le gobelet mesureur et le cuilleron doseur livrés avec l'appareil (un verre mesureur ou une balance peut être nécessaire en fonction des ingrédients ou des recettes).

4. Les liquides avant les solides :

Il est important de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait...) dans le moule avant les éléments solides/secs (sucre, sel, lait en poudre ...).

L'ordre de mise en place des ingrédients indiqués dans chaque recette tient compte de cette recommandation.

5. La farine comme ingrédient tampon :

Mettez environ la moitié de la quantité de farine après les ingrédients liquides/humides et répartissez-la uniformément.

Ajoutez ensuite les éléments solides/secs.

Ainsi ces derniers sont isolés des produits liquides.

6. La levure en bon dernier :

Assurez-vous que la levure soit toujours placée en dernier et prenez garde à ne jamais la mettre en contact direct avec le sucre, le sel…

L'idéal étant d'utiliser la deuxième moitié de farine pour créer une couche de séparation entre les autres ingrédients et la levure.

7. La mise en place d'ingrédients spécifiques :

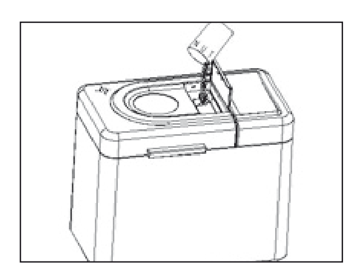
Certaines recettes nécessitent la mise en place d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat…).

Votre machine est équipée d'un distributeur automatique d'ingrédients spéciaux, qui intègre les ingrédients dès que le signal sonore dédié retentit.

Pour profiter du distributeur automatique nous vous suggérons de mettre les ingrédients spéciaux dans le distributeur automatique, en même temps que vous placez les ingrédients fondamentaux (eau, lait, sucre, sel…) dans le moule.

Important : le distributeur automatique est activable pour tous les programmes sauf «Confiture» et «Cuisson seule».

Pour activer le distributeur automatique, appuyez sur la touche «Distributeur» jusqu'à ce que le voyant «Distributeur» s'allume.



Chaque pression sur la touche «Distributeur» vous fait passer de l'allumage à l'extinction du voyant distributeur.

Voyant distributeur allumé = fonction «distributeur automatique» activée

Voyant distributeur éteint = fonction «distributeur automatique» inactivée.

Si vous ne souhaitez pas utiliser le distributeur automatique d'ingrédients spéciaux, mettez les ingrédients spéciaux dans le moule en même temps que les ingrédients fondamentaux, en suivant les principes de base : c'est-à-dire avant la première couche de farine s'il s'agit d'ingrédients liquides (miel, jus de citron…) et avant la deuxième couche de farine s'il s'agit d'ingrédients solides (raisins secs, graines de sésame…).

Remarques :

- vous pouvez aussi choisir d'ajouter les ingrédients spéciaux en cours de pétrissage, dès que le signal sonore dédié retentit. L'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice.
- lors de la cuisson en départ différé, les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

8. Le programme fini = exit le pain :

Il est préférable de retirer le pain aussitôt que la machine a terminé la cuisson à moins de profiter de la fonction «maintien au chaud» pendant une heure après la fin de la cuisson.

Autrement il conserve trop longtemps son humidité résiduelle, risque de s'affaisser légèrement et d'être moins croustillant.

avant la première mise en service

- Avant la première mise en service, nous vous conseillons de laver le moule (11), le pétrin (12) et la cavité (9). Pour cela, suivez les instructions du paragraphe «nettoyage et entretien», page 14.
- Sélectionnez le programme « Cuisson seule » et faites cuire à vide pendant 15 minutes.

  Remarque : lors de la première utilisation, il se peut que la machine dégage de légères fumées. Ce phénomène tout à fait normal est dû à l'effet de la première mise en chauffe sur les éléments contenus dans la cavité de la machine.
- Laissez ensuite refroidir le moule, le pétrin et la cavité et nettoyez à nouveau ces éléments.

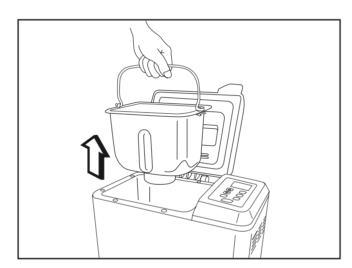


• Assurez-vous que l'appareil est débranché.

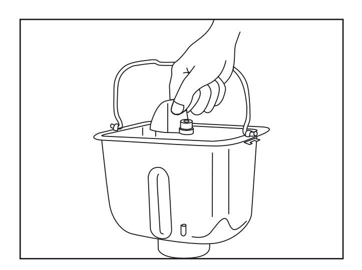
Etape 1 - Préparation du moule

• Ouvrez le couvercle (1).

• Retirez le moule (11) de la cavité en le tirant vers le haut à l'aide de la poignée (13).



• Emboîtez le pétrin auto-rabattable (12) autour de son axe d'entraînement (10) situé au fond du moule et assurez-vous que la pale soit orientée vers le haut.



Remarque : la bonne mise en place du pétrin est importante. Elle va déterminer l'efficacité du pétrissage.

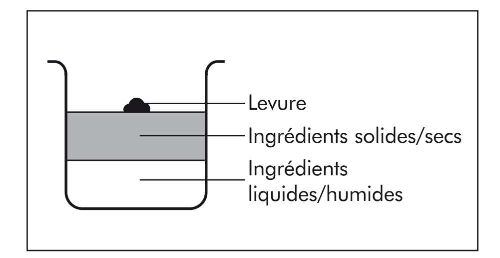
Etape 2 - Mise en place des ingrédients

Dans le moule :

• Placez les différents ingrédients «classiques» de votre recette dans le moule (11) en respectant les recommandations 1 à 8 stipulées dans la rubrique précédente «Conseils pratiques».

• La liste et le schéma suivants reprennent l'ordre général des ingrédients à respecter :

1. Beurre/Huile
2. Oeufs
3. Eau/Lait
4. Ingrédients spécifiques liquides
5. Farine (première moitié)
6. Sucre
7. Sel
8. Lait en poudre
9. Ingrédients spécifiques solides
10. Farine (deuxième moitié)
11. Levure



Remarque : utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d'ingrédients.

Important : pour la fonction «Super Rapide», ajoutez davantage de levure et de sucre que les quantités indiquées dans les recettes. De plus, coupez finement les ingrédients pour faciliter le pétrissage.

Dans le distributeur automatique d'ingrédients :

• Pour profiter du distributeur automatique d'ingrédients spéciaux de votre machine, placez avant le début de la cuisson, les ingrédients dans le distributeur prévu à cet effet (cf point 7, page 7).

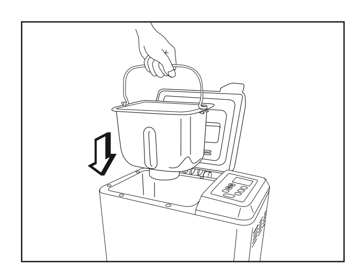
• Sélectionnez ensuite la fonction «distributeur automatique» en appuyant sur la touche «Distributeur», jusqu'à ce que le voyant «Distributeur» s'allume.

Voyant distributeur allumé = fonction «distributeur automatique» activée.

Voyant distributeur éteint = fonction «distributeur automatique» inactivée.

Etape 3 - Mise en place du moule

- Essuyez délicatement le rebord du moule (11) pour éviter que d'éventuels dépôts ne tombent au fond de la cavité (9) lorsque la machine est en fonction.
- Remettez le moule en place en le calant correctement dans l'embase située au fond de la cavité.



Important : si le moule n'est pas proprement positionné, le pétrin ne tourne pas.

- Refermez le couvercle.
- Branchez le cordon d'alimentation (8).

Aussitôt l'écran digital affiche «0 00» en clignotant et un bref signal sonore retentit.

La machine est maintenant prête à être configurée.

Etape 4 - Configuration de la machine

- Appuyez sur la touche «Recette», ou «Mémoire»:
  - l'appui sur «Recette» provoque l'affichage de la configuration standard d'usine, c'est-à-dire Normal - 1250g - Moyen (tous ces paramètres sont explicités dans les prochaines sous-rubriques).
  - l'appui sur «Mémoire» visualise la configuration personnelle que vous avez mémorisée vous-même (lors de la première mise en service, c'est la configuration standard d'usine qui est affichée).
- Pour configurer votre préparation, il faut systématiquement sélectionner :
  - une recette de base,
  - un poids de pain,
  - un mode de cuisson.

Important : programmez toujours la «Recette» avant les «Poids» et «Mode», autrement les sélections autres que celles par défaut ne sont pas prises en compte. Le fait de passer à la touche suivante valide le choix de la précédente.

- Lors de chaque appui de touche, l'écran affiche la durée totale de préparation (hors durée de maintien au chaud).

A) Choix de la «Recette de base»

- Votre machine à pain dispose de 15 recettes pré-programmées qui vous permettent de préparer toutes les recettes possibles et imaginables.
- La machine est livrée avec 25 fiches d'idées «recettes» mais vous pouvez en créer autant que vous le souhaitez.
- Chaque pression sur la touche «Recette» vous fait passer d'une recette de base à l'autre, dans l'ordre suivant :

1. Normal

C'est le programme le plus couramment utilisé pour préparer les pains à base de farine blanche.

De plus, il garantit un bon résultat dans la majorité des autres cas.

2. Normal rapide

Sélectionnez ce programme en cas de manque de temps. La préparation entière prendra environ 2 heures au lieu de plus de 3 heures. Il permet aussi de réaliser du pain à partir de «préparations» du commerce toutes prêtes pour pâte à pain.

3. Complet

On utilise cette recette pour faire des pains avec de la farine plus lourde (ex : farine de blé complète, farine de seigle…) pour lesquels la pâte nécessite un temps initial de préchauffage pour améliorer le processus de levée.

Remarque : pendant la phase de préchauffage, ne soulevez pas le couvercle (1) afin de conserver la température dans la cavité.
Les pains réalisés avec ces farines sont en général légèrement plus ramassés que ceux à base de farine blanche.

4. Complet rapide

Pour gagner du temps tout en conservant un résultat correct du pain à base de farine lourde.

En sélectionnant ce programme, la durée de levée est raccourcie.

Il se peut que la taille finale du pain soit plus petite qu'avec la recette précédente.

Comme pour la recette «Normal Rapide», ce programme permet aussi, en alternative, de réaliser du pain à partir de «préparations» du commerce toutes prêtes pour pâte à pain.

5. Sucré

Recommandé pour la préparation de pains «sucrés» tels que pain au chocolat, pain aux raisins, etc.

En effet, ce programme cuit le pain à une température plus basse afin de minimiser le brunissement des pâtes contenant plus de sucre.

6. Sucré rapide

Permet de réaliser des pains «sucrés» en gagnant 1 heure par rapport au programme précédent.

7. Français

Ce programme constitue une alternative à la recette «complet» pour la préparation de pain à base de farines lourdes. Il génère une croûte plus croustillante et il est particulièrement adapté aux pains contenant peu de matière grasse et de sucre.

8. Français rapide

Comme le programme «Sucré Rapide», celui-ci permet d'économiser 1 heure par rapport au programme «Français».

9. Sans gluten

Cette recette est particulièrement appréciée des personnes ne tolérant pas le gluten.

10. Super rapide

Pour les pressés, cette recette permet de réaliser du pain en un peu plus d'une heure.

N'utilisez ce programme qu'en alternative à la recette «Normal» ou à une variante de celle-ci.

Il saute en effet certaines phases de fermentation et par conséquent génère un pain qui a tendance à moins lever.

Nous vous recommandons d'ajouter davantage de levure et de sucre que les quantités indiquées dans les fiches recettes.

11. Cake

Ce mode de préparation est adapté à la réalisation de mets à base de levure chimique.

Cependant, les cakes préparés avec ce programme sont moins hauts, plus compacts et moins légers que lorsque la pâte est mélangée dans un bol mixeur dédié.

Cette recette ne donne ni le choix du degré de brunissage de la croûte ni celui du poids.

12. Confiture

Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison.

Veillez à retirer les pépins et noyaux des fruits avant de les mettre dans le moule. Ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.

13. Pâte à pizza

Idéal pour préparer la pâte pour un fond de pizza.

Ce programme pétrit la pâte et procède à sa levée dans des durées spécialement adaptées au fond de pizza.

14. Pâte

Pour préparer une pâte à brioche, à croissants, à petits pains…, qui sera ensuite mise en forme à la main et cuite dans un four traditionnel.

Une première levée est réalisée en machine mais il est nécessaire de procéder à une deuxième phase de levée hors machine, après le façonnage.

15. Cuisson seule

Ce programme permet de prolonger le temps de cuisson de 15 minutes à 2 heures après un cycle complet.

Il peut aussi être utilisé pour réchauffer et rendre plus croustillants des pains déjà cuits et refroidis.

- Par défaut, la durée affichée est de 50 minutes.
- Pour définir la durée effective de cuisson supplémentaire, appuyez sur l'une des flèches de la fonction «Minuterie» jusqu'à affichage de la valeur souhaitée.

Remarque : vous trouverez en fin de notice, un tableau récapitulatif des temps de préparation pour les 89 combinaisons de recettes de base qu'il vous est possible de sélectionner.

B) Choix du «Poids du pain»

- La touche «Poids» vous permet de sélectionner le poids effectif de votre pain qui est le reflet de la quantité d'ingrédients introduits dans le moule.
- Vous avez le choix entre 3 valeurs différentes :
  - 750 g,
  - 1000 g,
  - 1250 g.
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un poids à l'autre.
- Le poids affiché par défaut est 1250 g.

Remarque : vous n'avez pas le choix du poids pour les recettes de base «Cake», «Confiture», «Pâte à pizza», «Pâte» et «Cuisson seule».

C) Choix du «Mode de cuisson»

- La touche «Mode» vous permet de choisir le degré de brunissage de la croûte :
  - Clair pour une croûte moelleuse et pâle,
  - Moyen pour une croûte beige, cuisson intermédiaire,
  - Foncé pour une enveloppe croustillante et ferme.
- Chaque pression de touche vous fait passer d'un paramètre à l'autre.
- Le mode affiché par défaut est Moyen.

Remarque :

- Indépendamment de la touche «Mode», la couleur finale de la croûte dépend fortement des ingrédients utilisés.
- Vous n'avez pas le choix du brunissage pour les recettes de base «Super rapide», «Cake», «Confiture», «Pâte à pizza», «Pâte» et «Cuisson seule».

D) Utilisation de la «Minuterie»

- Avec votre machine à pain, vous avez la possibilité de programmer un départ différé de votre recette jusqu'à une durée maximale de 13 heures.
- Pour afficher la durée effective, appuyez sur les flèches de la fonction «Minuterie» jusqu'à visualisation de la valeur souhaitée. Chaque pression vers le haut ou le bas augmente ou diminue respectivement le temps par intervalle de 10 minutes.

  Important : le temps inscrit sur l'écran d'affichage est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.

  Exemple : il est 20h30 et vous voulez que votre pain soit prêt à être défourné le lendemain à 7h00. Il vous suffit de compter le nombre d'heures entre 20h30 et 7h00, soit 10 heures et 30 minutes. Il faut donc afficher 10:30 à l'écran.

Remarque : la minuterie n'est pas utilisable avec les recettes de base «Super Rapide» et «Confiture».

Important : lors de l'utilisation de cette fonction, ne choisissez que des recettes à base d'ingrédients non périssables ou remplacez les aliments frais par des produits non périssables (ex. remplacez le lait frais par du lait en poudre). Par conséquent, produits laitiers, œufs, levure de boulangerie fraîche…, sont à exclure.

Remarque : en départ différé les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

Etape 5 - Démarrage et suivi des opérations

Le démarrage peut se faire en départ immédiat ou différé.

Départ immédiat

- Appuyez sur la touche «Marche». L'éclairage continu du voyant «En marche» vous informe du démarrage de la machine.

Remarques :

- le temps affiché se décompte au fur et à mesure de l'avancement et vous permet donc de connaître à tout moment la durée restante jusqu'à la fin de cuisson.
- le clignotement du «:» horaire vous informe du bon fonctionnement de l'appareil.
- dès que la machine est en fonction, toutes les touches sont inactives sauf la commande «Arrêt».

- L'écran vous indique aussi l'opération en cours, à savoir Préchauffage, Pétrissage, Levée ou Cuisson.

Remarques :

- les recettes de base intégrant un temps de préchauffage sont «Complet», «Complet Rapide» et «Confiture».
- en phase de préchauffage, la cavité (9) monte en température sans que les ingrédients soient mélangés.

- Le voyant «En marche» reste éclairé en continu jusqu'en fin de cuisson et bascule aussitôt en clignotement pour vous indiquer le démarrage de la phase «Maintien au chaud».

Remarque : la phase de maintien au chaud dure 60 minutes. Elle est effective pour toutes les recettes de pains (hors «Super Rapide») et de cakes.

Important : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors des phases de levée et de cuisson.

Départ différé

- Si vous avez opté pour un départ différé, appuyez sur la touche «Marche» pour lancer le processus. Le voyant «En marche» s'éclaire aussitôt en continu pour vous informer du démarrage du cycle. Le «:» horaire clignote et le temps affiché se décompte pour vous indiquer à tout moment la durée restante.

Remarque : en départ différé les avertisseurs sonores sont supprimés afin de vous garantir un sommeil paisible.

Etape 6 - Le pétrissage

- L'opération de pétrissage se décompose en 2 phases qui se caractérisent par un style de pétrissage spécifique (durée plus ou moins longue, pétrissage saccadé ou continu, etc.).

Conseil : durant le pétrissage, nous vous recommandons de temps à autre de vérifier la qualité du mélange par le hublot de contrôle (4). Si les ingrédients ne vous semblent pas correctement mélangés (un peu de farine qui resterait dans les coins du moule) :

- ouvrez le couvercle (1) et raclez les bords du moule afin d'agglutiner les ingrédients restants à la pâte.
- rabattez aussitôt le couvercle.

1. Rajout automatique d'ingrédients spéciaux

- Si votre recette demande l'intégration d'ingrédients spéciaux (amandes, noix, pépites de chocolat…), nous vous recommandons de les placer avant le démarrage des opérations dans le distributeur automatique d'ingrédients, comme indiqué au point 7 de la rubrique «Conseils pratiques», page 7.
- Cependant vous pouvez aussi choisir de les ajouter en cours de pétrissage, dès que le signal sonore dédié retentit.
  Ce signal se déclenche avant la fin du 2ème pétrissage. Il s'agit d'un signal répétitif qui dure plusieurs secondes.

2. Rajout manuel d'ingrédients spéciaux

Remarques :

- l'heure du signal est indiquée dans le tableau récapitulatif situé à la fin de la présente notice,
- le signal sonore est supprimé lors de la cuisson en départ différé.

Pour rajouter peu d'ingrédients :

(Exemple : les quantités indiquées dans les fiches recettes).

- Soulevez simplement le couvercle (1) sans appuyer sur aucune touche du panneau de commandes (6).
- Le pétrissage n'étant pas interrompu, ajoutez sans plus tarder les aliments qui se mélangent directement avec la pâte.
- Refermez aussitôt le couvercle pour éviter la perte de chaleur accumulée dans la cavité.

Pour rajouter davantage d'ingrédients :

(Exemple : pour un pain farci).

- Débranchez votre machine à pain en retirant le cordon d'alimentation (8) de la prise électrique.

Important : n'appuyez en aucun cas sur la touche «Arrêt» car cela annulerait la programmation en cours.

- Ouvrez le couvercle (1) et attendez l'arrêt complet du pétrin (12).
- Sortez la pâte du moule (11) et étalez-la sur une surface plane.
- Ajoutez-y la garniture (ex. : huile d'olive, basilic, romarin et 1/3 de tasse de fromage de feta).
- Roulez la pâte à nouveau en boule et remettez-la dans le moule, en vous assurant que le pétrin auto-rabattable est en position haute.
- Rebranchez le cordon d'alimentation.

Important : dès que l'appareil est débranché, la durée de la mémoire est de 60 minutes. Il est donc impératif de reconnecter la machine dans cet intervalle de temps. La recette continue ainsi à s'effectuer où elle en était restée.

Etape 7 - La levée

- Dès que le pétrissage est terminé, la levée démarre.

Important : ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de cette opération.

- En fonction de la recette de base pré-sélectionnée, vous avez jusqu'à 3 phases de levée et jusqu'à 2 phases de mise en forme intermédiaire. Durant la (les) phase(s) de mise en forme, la machine procède à un pétrissage de très courte durée afin de faire retomber la pâte pour qu'elle lève d'autant mieux lors de la levée suivante.

Remarque : en guise de vérification par le hublot (4), le pain est censé arriver légèrement sous le bord du moule (11) en fin de levée. Pour les recettes rapides, le pain sera plus petit, mais il continuera à lever pendant la cuisson.

Etape 8 - La cuisson

- Dès que la levée est terminée, la cuisson proprement dite démarre.

Important : comme lors de la levée, ne soulevez jamais le couvercle (1) lors de la cuisson.

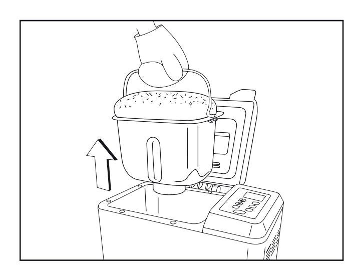
- Dès que la machine arrive en fin de cuisson, quelques bips sonores retentissent :
  - Pour toutes les recettes de pains (hors «Super Rapide») et de cakes, le voyant «En marche» se met aussitôt à clignoter pour vous indiquer le démarrage de la phase «Maintien au chaud».

  Remarque : tant que vous n'appuyez pas sur la touche «Arrêt», la fonction «Maintien au chaud» reste active pendant 60 minutes maximum. La température dans la cavité diminue alors progressivement.
  Dès que la fonction de maintien au chaud est terminée, un signal sonore saccadé retentit pour vous prévenir et l'écran affiche «0 00».
  - Pour les programmes «Super Rapide», «Confiture», «Pâte à pizza», «Pâte» et «Cuisson seule», la préparation est désormais terminée. Comme dans le cas de figure précédent, un signal sonore saccadé retentit et l'écran affiche «0 00».
- Lorsque l'appareil est entièrement à l'arrêt, débranchez aussitôt le cordon d'alimentation (8) et soulevez le couvercle (1), en prenant garde au dégagement de vapeur à l'ouverture.

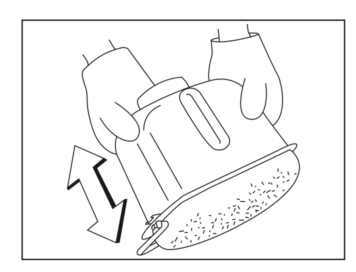
Remarque : de façon plus générale, vous pouvez forcer l'arrêt du fonctionnement de la machine à tout instant. Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche «Arrêt» pendant quelques secondes jusqu'au déclenchement du bip sonore.
Dès lors, le voyant «En marche» s'éteint et la configuration standard d'usine (Normal - 1250g - Moyen) réapparaît à l'écran.

Etape 9 - Le démoulage

- Si vous avez réalisé du pain (avec ou sans maintien au chaud), nous vous recommandons vivement de le retirer du moule (11) dès qu'il est terminé. Sinon il conserve trop d'humidité, risque de s'affaisser et d'être moins croustillant.
- Pour défourner et démouler votre préparation, opérez de la manière suivante:
  - prenez des gants de protection ou des maniques et retirez le moule (11) à l'aide de sa poignée.



  - maintenez le moule à l'envers au-dessus du plan de travail en le secouant délicatement pour en extraire la préparation.



Remarques :

- ne mettez jamais la préparation ou le moule chaud en contact avec la surface externe de la machine ou sur une nappe en plastique.
- s'il arrivait que la préparation ne se détache pas immédiatement des parois anti-adhésives du moule, déplacez l'axe (10) en tournant doucement sa partie extérieure située sous la base du moule. Secouez à nouveau délicatement le moule jusqu'à libération de la préparation.
- ne tapez jamais sur le moule pour démouler, le métal chaud risquerait de se déformer.

- En fonction de la préparation, déposez-la comme suit :
  - sur une grille métallique pour un pain ou un cake,
  - dans un récipient à fond plat pour une pâte,
  - dans une casserole ou un récipient à bord élevé pour la confiture.

Attention : quelle que soit la recette, celle-ci est très chaude au moment du démoulage. Prenez garde à ne pas vous brûler et à ne pas la laisser à portée de mains tant qu'elle est chaude.

- Pour un pain ou un cake, laissez-le refroidir au moins 30 minutes avant de le couper.

Important : gardez le couvercle ouvert et laissez refroidir la machine pendant au moins 20 minutes avant de la réutiliser.
Si la cavité est encore trop chaude après ce laps de temps, l'écran affiche «- - H» pour vous en informer et empêche tout nouveau démarrage de cycle.
Dans ce cas, n'appuyez sur aucune touche et attendez le déclenchement d'un signal sonore bref. Dès ce signal, le clignotement «- - H» disparaît et la configuration précédemment demandée s'affiche. La machine est maintenant prête pour un nouveau cycle.

Fonction spéciale "mémoire"

Votre machine à pain est équipée d'une fonction spéciale «Mémoire» qui vous permet de mémoriser la configuration la plus couramment utilisée ou votre recette préférée.

Fini les défilements successifs et les sélections intempestives de paramètres, une pression de touche suffit et votre programme mémorisé est validé.

Pour réaliser la mise en mémoire, procédez de la manière suivante :

- Sélectionnez la recette de base, le poids et le mode de brunissage, comme expliqué dans l'étape 4 de la rubrique «Mise en service».

Remarque : la minuterie pour le départ différé n'est pas mémorisable.

- Le distributeur automatique d'ingrédients ne peut être activé avec la fonction «Mémoire».
- Appuyez quelques secondes sur la touche «Mémoire» et attendez la fin du signal sonore saccadé avant de la relâcher.
- La configuration est désormais mémorisée.

Pour rappeler la mémoire, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche «Mémoire» et la machine se met automatiquement en configuration.

sécurités astucieuses

Votre machine est dotée d'une sécurité « coupure secteur » et d'une sécurité « températures ».

1) Sécurité « coupure secteur »

- Alors que l'appareil est en fonction, vous avez la possibilité de débrancher le cordon d'alimentation (8) pendant 60 minutes au maximum tout en gardant tous les paramètres actifs.
  Ceci est utile lorsque vous subissez une coupure d'alimentation au niveau de votre tableau électrique d'habitation.
  Ceci est aussi très pratique lorsque vous souhaitez déplacer votre machine et que vous êtes obligé de la débrancher pour la rebrancher ailleurs.

Remarque : lors de l'arrêt momentané de la machine, la cavité baisse progressivement en température.
Si vous avez le choix, faites en sorte de minimiser ce laps de temps.

2) Sécurité « températures »

La double sécurité thermique a pour but de vous garantir systématiquement un démarrage dans les bonnes conditions de température, facteur essentiel pour la réussite de vos recettes.

- Si l'écran affiche « - - H », la cavité est encore trop chaude à cause de la préparation précédente et le démarrage d'une nouvelle préparation est refusé.
- Si l'écran indique « - - L », la cavité est trop froide (ex. : la machine était rangée dans une endroit trop frais) et la préparation ne peut démarrer.

Dans les deux cas, n'appuyez sur aucune touche et attendez le déclenchement d'un signal sonore bref.
Dès ce signal, le clignotement « - - H » ou « - - L » disparaît et la machine est prête pour un nouveau cycle.

nettoyage et entretien

- Avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, laissez complètement refroidir l'appareil et ses accessoires.
- N'utilisez jamais de produits à récurer, de matériels abrasifs ou de détergents agressifs.
- Après nettoyage, essuyez les parties concernées. Attendez que l'ensemble de la machine et des accessoires soient entièrement secs avant de la remonter et de la réutiliser.

1) Nettoyage du moule

- Passez le moule (11) et le distributeur d'ingrédients sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez la paroi intérieure ainsi que l'axe (10) avec une éponge ou un chiffon doux.

Remarque : prenez garde à ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre l'intérieur du moule.
Si l'extérieur devait être souillé, vous pouvez utiliser du produit vaisselle.

- Si le pétrin (12) ne se retire pas de l'axe (10), versez une quantité d'eau tiède ou chaude suffisante pour recouvrir la lame. L'eau va ramollir les résidus collés. Le pétrin pourra alors être aisément enlevé.

Important : ne nettoyez jamais le moule au lave-vaisselle.

2) Nettoyage du pétrin

- Passez le pétrin (12) sous l'eau tiède (voire chaude) et frottez-le à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Remarque : le pétrin étant lui-même recouvert d'un revêtement anti-adhésif, prenez soin de ne pas l'abîmer par un quelconque objet pointu ou coupant.

3) Nettoyage de la cavité

- Nettoyez la cavité (9) à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
- Si la saleté est finalement plus coriace, frottez avec un peu de liquide vaisselle placé sur le chiffon et rincez ensuite avec le chiffon légèrement mouillé à l'eau, jusqu'à disparition complète du produit vaisselle.

Remarque : faites particulièrement attention à l'élément de chauffe qui se trouve en périphérie basse de la cavité. Celui-ci ne doit en aucun cas être endommagé.

4) Nettoyage de l'appareil

- Le couvercle (1), le distributeur d'ingrédients (3), le panneau de commandes (6) et le corps (7) peuvent être entretenus à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide.
  Vous pouvez si nécessaire retirer entièrement le couvercle en l'ouvrant au maximum et en le tirant vers le haut.
- L'intérieur du couvercle peut, si nécessaire, être lavé avec un peu de liquide vaisselle placé sur le chiffon et ensuite rincé avec le chiffon légèrement mouillé à l'eau, pour en faire disparaître le produit.

recommandations générales

- Pendant la phase de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Ceci est une simple suggestion et non une obligation, mais cela vous permettra d'améliorer, le cas échéant, la consistance de la boule de pâte et donc d'assurer une cuisson optimale de votre pain. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante :
  - si elle est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
  - si elle est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez une ou deux minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
- La consistance finale du pain est non seulement tributaire de la qualité des ingrédients mais aussi de leurs conditions d'utilisation, de la manière de les disposer dans le moule et de facteurs liés à l'environnement (variations de température, taux d'humidité de l'air…).
  C'est pour cette raison qu'il est impossible d'avancer une cause unique pour expliquer un éventuel résultat insatisfaisant du pain.
- Tous les pains ne lèvent pas de la même façon. Leur hauteur et la structure de la mie dépendent des ingrédients que vous y mettez. Des farines lourdes procurent par exemple un pain plus ferme et plus ramassé que des farines légères. De plus, les farines et levures de marques différentes influencent aussi le résultat.
- Le pain que vous réalisez ne contient aucun agent conservateur, il a donc une durée de consommation courte. Vous pouvez bien sûr le congeler pour une consommation différée.

Dans le tableau suivant «Guide de contrôle et de dépannage», vous trouverez une liste de points à vérifier si votre pain ne correspond pas tout à fait à vos attentes ou si votre machine ne semble pas fonctionner comme indiqué dans la présente notice.

Remarque : de façon générale, respectez toujours au préalable les consignes et astuces explicitées dans les rubriques «Conseils pratiques», «Recommandations générales» et «Guide de contrôle et de dépannage» de la présente notice.

caractéristiques techniques

QD 786 A et QD 791 A

Puissance :	730 W
Tension d'utilisation :	230 V ~ 50 Hz
Poids :	8,2 kg
Dimensions :	L 400 x H 330 x P 245 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



guide de contrôle et de dépannage

causes :		anomalies (fonctionnement ou résultat)	L'appareil ne fonctionne pas / Le pétrissage ne s'effectue pas ou mal	De la fumée sort de la machine / On sent une odeur de brûlé	Le pain lève trop	Le pain s'affaisse	Le pain ne lève pas suffisamment	Le pain est trop sec	Le pain a trop de trous	Le pain n'est pas assez cuit au centre / Le pain est cuit de façon irrégulière	Les côtés du pain sont ramollis / La base est humide	Les tranches de pain sont irrégulières et collantes	Le pain a tendance à s'émietter	La croûte est trop dure
Paramètres fonctionnels		1. Alimentation coupée	x											
		2. Température de la cavité trop élevée (Affichage du symbole --H ou --HI)	x											
		3. Température de la cavité trop basse (Affichage du symbole --L)	x											
		4. Ecran affiche le symbole ¯00 ou _00	x											
		5. Pétrin mal mis en place	x											
		6. Moule mal mis en place	x											
		7. Sélection de la recette de base «Complet», «Complet Rapide» ou «Confiture»	x											
		8. Préparation déborde et coule sur l'élément chauffant		x										
		9. Couvercle ouvert durant la phase de levée ou de cuisson				x	x							
		10. Cuisson insuffisante								x				
		11. Pain laissé trop longtemps dans la machine après la fin du programme									x			
		12. Pain coupé trop tôt après la cuisson (l'humidité résiduelle n'a pas eu le temps de s'échapper)										x		
Problèmes de dosage	Eau	13. Pas assez					x	x						
		14. Trop			x	x			x	x	x			
	Farine	15. Pas assez				x								
		16. Trop			x		x	x						
	Levure	17. Pas de levure					x							
		18. Pas assez					x							
		19. Trop			x	x			x					
	Sel	20. Pas assez											x	
	Sucre	21. Trop			x									x
Problèmes d'ingrédients		22. Beurre non adapté à la recette												x
		23. Utilisation d'édulcorants à la place du sucre					x							
		24. Mauvais type de farine				x	x							
		25. Ingrédients utilisés différents de ceux recommandés				x	x							
		26. Mauvais type de levure					x							
		27. Levure entrée en contact avec l'eau avant le pétrissage					x							
		28. Utilisation de levure non fraîche					x							
		29. Température de l'eau trop élevée ou trop basse					x							
		30. Ingrédients trop chauds ou trop froids					x							

guide de contrôle et de dépannage (suite)

solutions :	
1	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
2	Soulevez le couvercle et laissez refroidir la machine jusqu'à disparition des symboles --H ou --HI.
3	Placez la machine à température ambiante et attendez la disparition du symbole --L.
4	La machine nécessite une intervention dans un centre service agréé Riviera & Bar.
5	Positionnez correctement le pétrin autour de l'axe (cf. Etape 1, rubrique «Préparation du moule»).
6	Emboîtez convenablement le moule dans l'embase de la cavité (cf. Etape 3, rubrique «Mise en place du moule»).
7	Une phase de préchauffage est incluse pour favoriser la levée. Dès la fin du préchauffage, le pétrissage démarre.
8	Attendez que le programme se termine. Débranchez, laissez refroidir et nettoyez (cf. rubrique «Nettoyage et entretien»).
9	Ne soulevez jamais le couvercle durant les phases de levée et de cuisson. Soulevez-le le moins longtemps possible durant les autres phases.
10	Choisissez le mode de brunissage de croûte «Foncé» ou prolongez la cuisson à l'aide de la fonction «Cuisson seule».
11	Sortez idéalement le pain dès la fin du programme et placez-le sur une grille métallique.
12	Laissez refroidir le pain correctement sur la grille métallique pendant au moins 30 minutes avant de le couper.
13 à 16	Vérifiez la consistance de la pâte dès que le signal sonore «Insertion des ingrédients spécifiques» retentit. La pâte doit avoir un aspect lisse en forme de boule ronde élastique et légèrement collante. En «Super Rapide» la boule de pâte est davantage collante au touché.
	Si la pâte est trop molle ou liquide, ajoutez une cuillère à soupe de farine. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
	Si la pâte est trop compacte ou sèche, ajoutez une cuillère à café d'eau. Vérifiez 1 ou 2 minutes après et rajoutez-en si nécessaire.
17	Mettez la quantité de levure indiquée dans les fiches recettes.
18	Ajoutez un peu plus de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
19	Diminuez légèrement la quantité de levure. Répétez l'opération si nécessaire.
20	Ajoutez un peu de sel.
21	Diminuez légèrement la quantité de sucre. Répétez l'opération si nécessaire.
22	Remplacez le beurre par de l'huile.
23	Les édulcorants sont déconseillés. Utilisez toujours du sucre, du miel ou de la mélasse.
24	Utilisez toujours la farine adaptée à chaque recette (ex. : type 55 pour la farine de blé blanche). Si elle est trop lourde, elle ne sera pas capable de maintenir la forme du pain.
25	Utilisez toujours les ingrédients préconisés dans les fiches recettes ou dans la rubrique «Ingrédients» de la présente notice. Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les avant de les ajouter à la préparation.
26	Utilisez impérativement de la levure de boulangerie. Idéalement sous forme déshydratée instantanée (encore appelée levure sèche en grains) ou à défaut de la levure fraîche.
27	Positionnez la levure en dernier dans le moule, après la 2ème couche de farine (cf. Etape 2, rubrique «Mise en place des ingrédients»).
28	La levure doit être fraîche et à température ambiante.
29	L'eau doit être tiède (environ 27°C), sauf pour la recette de base «Super Rapide» où elle peut monter à 45°C.
30	Tous les ingrédients (sauf l'eau) doivent être à température ambiante.

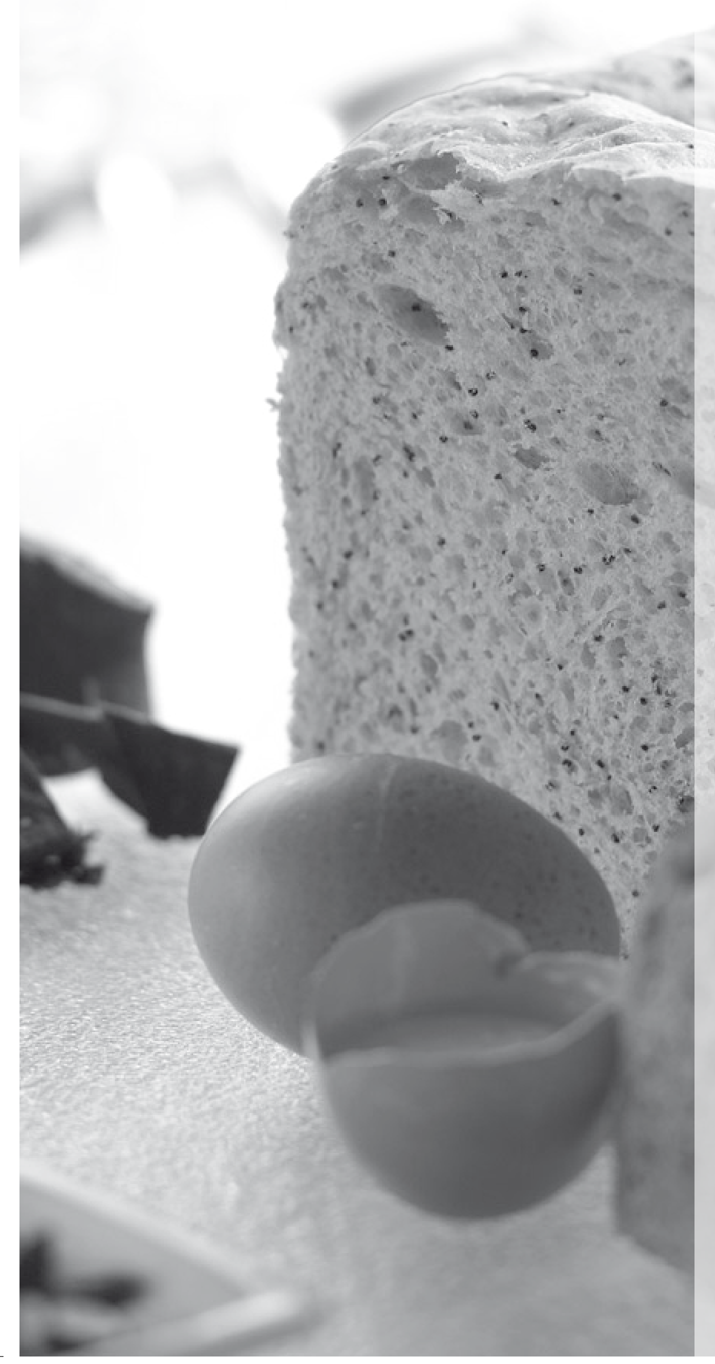
tableau récapitulatif des temps de préparation

Recette	Poids	Mode (1)	Minuterie max. /Temps de préparation (2)	Pré-chauffage	1er pétrissage	2ème pétrissage	Heure du signal sonore (3)	1ère levée	Mise en forme	2ème levée	Mise en forme	3ème levée	Cuisson	Maintien au chaud
Pain Normal	750 g	Clair	13h00 / 3h07	-	5 mn	20 mn	2h50	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	47 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h17	-	5 mn	20 mn	3h00	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h27	-	5 mn	20 mn	3h10	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	67 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 3h12	-	5 mn	20 mn	2h55	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h22	-	5 mn	20 mn	3h05	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	62 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h32	-	5 mn	20 mn	3h15	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	72 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 3h20	-	7 mn	18 mn	3h03	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	60 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h30	-	7 mn	18 mn	3h13	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	70 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h40	-	7 mn	18 mn	3h23	40 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	49 mn 45 s	80 mn	60 mn
Pain Normal Rapide	750 g	Clair	13h00 / 1h47	-	5 mn	20 mn	1h30	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	37 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 1h57	-	5 mn	20 mn	1h40	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	47 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h07	-	5 mn	20 mn	1h50	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	57 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 1h52	-	5 mn	20 mn	1h35	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	42 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h02	-	5 mn	20 mn	1h45	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h12	-	5 mn	20 mn	1h55	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	62 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 2h00	-	7 mn	18 mn	1h43	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	50 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h10	-	7 mn	18 mn	1h53	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	60 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h20	-	7 mn	18 mn	2h03	13 mn	10 s	50 s	15 s	30 mn 45 s	70 mn	60 mn
Pain Complet	750 g	Clair	13h00 / 3h37	30 mn	5 mn	15 mn	2h55	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h42	30 mn	5 mn	15 mn	3h00	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h52	30 mn	5 mn	15 mn	3h10	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	67 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 3h42	30 mn	5 mn	15 mn	3h00	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h47	30 mn	5 mn	15 mn	3h05	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	62 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h57	30 mn	5 mn	15 mn	3h15	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	72 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 3h49	30 mn	7 mn	13 mn	3h07	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	64 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h54	30 mn	7 mn	13 mn	3h12	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	69 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 4h04	30 mn	7 mn	13 mn	3h22	45 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	44 mn 45 s	79 mn	60 mn
Pain Complet Rapide	750 g	Clair	13h00 / 2h12	5 mn	5 mn	15 mn	1h55	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	37 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h17	5 mn	5 mn	15 mn	2h00	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	42 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h27	5 mn	5 mn	15 mn	2h10	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	52 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 2h17	5 mn	5 mn	15 mn	2h00	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	42 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h22	5 mn	5 mn	15 mn	2h05	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	47 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h32	5 mn	5 mn	15 mn	2h15	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	57 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 2h24	5 mn	7 mn	13 mn	2h07	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	49 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h29	5 mn	7 mn	13 mn	2h12	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	54 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h39	5 mn	7 mn	13 mn	2h22	30 mn	10 s	50 s	15 s	38 mn 45 s	64 mn	60 mn
Pain Sucré	750 g	Clair	13h00 / 3h22	-	5 mn	20 mn	3h05	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	62 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h32	-	5 mn	20 mn	3h15	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	72 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h42	-	5 mn	20 mn	3h25	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	82 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 3h27	-	5 mn	20 mn	3h10	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	67 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h37	-	5 mn	20 mn	3h20	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	77 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h47	-	5 mn	20 mn	3h30	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	87 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 3h35	-	7 mn	18 mn	3h18	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	75 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h45	-	7 mn	18 mn	3h28	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	85 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h55	-	7 mn	18 mn	3h38	25 mn	10 s	24 mn 50 s	15 s	64 mn 45 s	95 mn	60 mn

Pain Sucré Rapide	750 g	Clair	13h00 / 2h22	-	5 mn	20 mn	2h05	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h32	-	5 mn	20 mn	2h15	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	62 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h42	-	5 mn	20 mn	2h25	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	72 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 2h27	-	5 mn	20 mn	2h10	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h37	-	5 mn	20 mn	2h20	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	67 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h47	-	5 mn	20 mn	2h30	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	77 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 2h35	-	7 mn	18 mn	2h18	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	65 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h45	-	7 mn	18 mn	2h28	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	75 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h55	-	7 mn	18 mn	2h38	20 mn	10 s	50 s	15 s	43 mn 45 s	85 mn	60 mn
Pain Français	750 g	Clair	13h00 / 3h27	-	5 mn	20 mn	3h10	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h37	-	5 mn	20 mn	3h20	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	62 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h47	-	5 mn	20 mn	3h30	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	72 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 3h32	-	5 mn	20 mn	3h15	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h42	-	5 mn	20 mn	3h25	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	67 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h52	-	5 mn	20 mn	3h35	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	77 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 3h40	-	7 mn	18 mn	3h23	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	65 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 3h50	-	7 mn	18 mn	3h33	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	75 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 4h00	-	7 mn	18 mn	3h43	40 mn	10 s	29 mn 50 s	15 s	59 mn 45 s	85 mn	60 mn
Pain Français Rapide	750 g	Clair	13h00 / 2h27	-	5 mn	20 mn	2h10	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	42 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h37	-	5 mn	20 mn	2h20	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	52 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h47	-	5 mn	20 mn	2h30	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	62 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 2h32	-	5 mn	20 mn	2h15	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	47 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h42	-	5 mn	20 mn	2h25	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	57 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h52	-	5 mn	20 mn	2h35	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	67 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 2h40	-	7 mn	18 mn	2h23	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	55 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h50	-	7 mn	18 mn	2h33	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	65 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 3h00	-	7 mn	18 mn	2h43	25 mn	10 s	50 s	15 s	53 mn 45 s	75 mn	60 mn
Pain sans gluten	750 g	Clair	13h00 / 1h45	-	3 mn	17 mn	1h33	50 mn	-	-	-	-	35 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 1h55	-	3 mn	17 mn	1h43	50 mn	-	-	-	-	45 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h05	-	3 mn	17 mn	1h53	50 mn	-	-	-	-	55 mn	60 mn
	1000 g	Clair	13h00 / 1h50	-	3 mn	17 mn	1h38	50 mn	-	-	-	-	40 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h00	-	3 mn	17 mn	1h48	50 mn	-	-	-	-	50 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h10	-	3 mn	17 mn	1h58	50 mn	-	-	-	-	60 mn	60 mn
	1250 g	Clair	13h00 / 1h55	-	3 mn	17 mn	1h43	50 mn	-	-	-	-	45 mn	60 mn
		Moyen	13h00 / 2h05	-	3 mn	17 mn	1h53	50 mn	-	-	-	-	55 mn	60 mn
		Foncé	13h00 / 2h15	-	3 mn	17 mn	2h03	50 mn	-	-	-	-	65 mn	60 mn
Super Rapide	750 g		- / 1h09	-	2 mn	12 mn	1h00	1 mn	-	-	15 s	8 mn 45 s	45 mn	-
	1000 g		- / 1h09	-	2 mn	12 mn	1h00	1 mn	-	-	15 s	10 mn 45 s	43 mn	-
	1250 g		- / 1h09	-	2 mn	12 mn	1h00	1 mn	-	-	15 s	8 mn 45 s	45 mn	-
Cake			13h00 / 1h47	-	1 mn	3 mn	1h41	2 mn	2 mn	1 mn	2 mn	-	96 mn	60 mn
Confiture			- / 1h17	15 mn	62 mn (+ cuisson)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pâte à pizza			13h00 / 0h50	-	5 mn	15 mn	0h38	30 mn	-	-	-	-	-	-
Pâte			13h00 / 1h25	-	5 mn	20 mn	1h08	60 mn	-	-	-	-	-	-
Cuisson seule			- / 0h15 à 2h00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 mn à 2 h	-

(1) **Mode :** degré de brunissage de la croûte. **Clair :** croûte moelleuse et pâle - **Moyen :** croûte beige, cuisson intermédiaire - **Foncé :** croûte croustillante et ferme.
(2) **Temps de préparation :** durée totale de la préparation. Un compte à rebours permet de visualiser en permanence la durée restante.
(3) **Heure du signal sonore :** heure inscrite sur le panneau d'affichage, à laquelle retentit le signal sonore répétitif. Ce signal indique le moment où il est possible d'ajouter des ingrédients.

riviera & bar
objets d'art culinaire



riviera & bar
objets d'art culinaire

Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison
CS 51 079 - 67452 Mundolsheim cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
Adresse internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr